

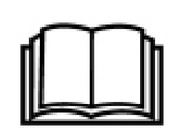
NOTICE D'UTILISATION

MACHINE À PAIN



BM3-FA

www.primo-elektro.be

Lisez toutes les instructions – conservez-les pour consultation ultérieure

1. CONDITIONS DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter téléphoniquement le SAV au numéro ci-dessous (appel gratuit depuis un fixe).

BENCO FRANCE
DOMPEL 9
2200 HERENTALS
BELGIQUE

Tel. SAV : 00800/546.32.200
Horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 17h

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication, l'échange du produit ou le remboursement du produit. Ce service est gratuit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.
3. Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au SAV sans payer le port. Avant d'envoyer l'appareil, **veuillez appeler notre SAV**. Dans de nombreux cas, vos problèmes peuvent déjà être résolus par ce moyen. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un SAV non mentionné sur la carte de garantie.

Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au SAV mentionné.

A CONSERVER POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE

CARTE DE GARANTIE

NOM ....

ADRESSE ....

CODE POSTAL .... LOCALITE ....

TEL : ....

E-MAIL : ....

DEFAUT :

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

2. Recyclage



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

3. Consignes de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou toute autre

personne qualifiée, pour éviter tout accident.

- Attention : l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
    - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
    - des fermes;
    - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
    - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, veillez à ce qu'il soit débranché et refroidi.



- Ne tirez pas sur le cordon électrique ou sur l'appareil afin de retirer la fiche de la prise de courant. Ne touchez jamais l'appareil lorsque vous avez les mains humides.



- L'appareil ne doit pas être utilisé en plein air, car il risquerait d'être exposé à la pluie ou à l'humidité.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous vous trouvez sur un sol humide ou si l'appareil ou vos mains sont mouillés.



- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Tenir hors portée des enfants de moins de 8 ans.
- Respectez les quantités d'ingrédients qui sont mentionnées dans le livret de recettes et ne dépassez pas les valeurs maximales afin d'éviter que le moule de cuisson ne déborde.
- N'utilisez jamais la fonction de démarrage différé pendant la nuit.

Recette de base

- FARINE	: 490 g
- EAU	: 290 ml
- LEVURE SÈCHE	: 4 g
- SEL	: 1 c.à c.
- SUCRE	: 1 c.à s.

Pour plus d'informations vous pouvez consulter la notice d'utilisation.

Attention :

Respectez les quantités d'ingrédients qui sont mentionnées dans le livret de recettes et ne dépassez pas les valeurs maximales afin d'éviter que le moule de cuisson ne déborde.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Dans l'emballage, vous trouverez la machine à pain, la cuve, le crochet pétrisseur, un verre doseur, une cuillère doseuse et un crochet pour extraire le crochet pétrisseur du pain. Nettoyez la machine à pain, la cuve et le crochet pétrisseur avec un chiffon humide. La plaque et le crochet pétrisseur sont recouverts d'un revêtement antiadhésif, c'est pour cela que vous ne devez jamais nettoyer ces objets avec des détergents, une brosse à vaisselle ou une éponge. Utilisez toujours à cet effet un chiffon humide. Lorsque vous branchez la machine pour la première fois, elle émet un bip sonore et « 3:00 » s'affiche sur l'écran.
Le double point entre « 3 » et « 00 » va clignoter. Votre appareil est maintenant prêt à l'emploi et démarre automatiquement sur le programme 1 (normal). Lors de la première utilisation, votre machine à pain peut dégager un peu de fumée, ce qui est tout à fait normal, inoffensif et disparaîtra spontanément. La qualité du pain que vous cuisez dans la machine à pain dépend de plusieurs facteurs. Veillez à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante et utilisez toujours la bonne quantité d'ingrédients telle que mentionnée dans les différentes recettes.

5. LES INGRÉDIENTS

Les facteurs les plus importants pour réussir son pain sont la qualité, la fraîcheur et le poids correct de vos ingrédients.

Farine

La farine est l'élément de base du pain. La quantité de farine dépend d'un type de pain à l'autre. C'est pour cela qu'il est absolument nécessaire de peser la bonne quantité à l'aide d'une balance.
Conseil : lorsque vous achetez de la farine, lisez les indications de l'emballage. Il doit en effet être mentionné que la farine est adaptée pour faire du pain.

Gluten

Le gluten est par nature présent dans la farine et aide à ce que le pain lève.

Levure

La levure est un micro-organisme qui se développe sur différents aliments végétaux. La levure permet de transformer le sucre en alcool et en gaz carbonique, elle se multiplie donc très rapidement. Parfait pour faire lever la pâte et la rendre plus légère et plus facile à digérer.
Nous vous conseillons d'utiliser de la levure sèche avec votre machine à pain. Cette levure (en grains) est plus facile à intégrer, se conserve plus longtemps que la levure fraîche et donne un résultat de cuisson plus uniforme que la levure fraîche.

Sel

Le sel n'apporte pas seulement un goût particulier au pain, il régule également l'activité de la levure, rend la pâte ferme et empêche que le pain ne devienne trop dur.

Beurre/huile

Le beurre et l'huile donnent un meilleur goût au pain et le rendent plus moelleux.
Le beurre ou l'huile doit être à température ambiante avant d'être ajouté aux autres ingrédients.

Sucre

Le sucre est la source d'alimentation de la levure et est un élément important du processus de levage. Vous pouvez utiliser du simple sucre blanc, du sucre brun, du sirop ou du miel. Cela apportera une certaine douceur au goût du pain, augmentera sa valeur nutritionnelle et permettra de le conserver plus longtemps.
Attention : n'utilisez pas de sucre brut ou de morceaux de sucre, cela endommagerait la couche antiadhésive du moule de cuisson.

Eau

Lorsque la farine est mélangée avec de l'eau, le gluten se forme et l'air est rejeté, de sorte que le pain peut lever. À température ambiante normale, utilisez de l'eau tiède pour préparer le pain, car l'eau froide n'active pas la levure, tandis que l'eau chaude l'active trop fortement.

Lait

Le lait permet à la croûte du pain de brunir, améliore le goût du pain, augmente ses valeurs nutritionnelles et lui apporte une jolie couleur crémeuse à l'intérieur. Si vous utilisez du lait frais, vous devez diminuer la quantité d'eau afin de conserver un niveau d'humidité équilibré.
Attention : n'utilisez pas de lait frais si vous programmez le processus de cuisson avec la fonction de démarrage différé. Le lait pourrait devenir acide.

Autres ingrédients

Dans certains livres, vous trouverez des recettes qui nécessitent des herbes, des noix, des raisins secs, des fruits ou des légumes. Utilisez toujours des ingrédients frais.

Si vous utilisez des noix, des graines de tournesol, des fruits séchés ou autres, nous vous conseillons au préalable de les laisser tremper dans l'eau, de bien les sécher en les tamponnant et seulement ensuite de les ajouter à la pâte. Assurez-vous que ces ingrédients ne sont pas trop gros ni pointus afin d'éviter tout dommage à la couche antiadhésive.

6. PANNEAU DE COMMANDE

Touche « menu »
Utilisez cette touche pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.
À chaque fois que vous appuyez sur cette touche, vous entendez un bip et le numéro du programme change. Le programme s'affiche à l'écran. Cette machine à pain propose 11 programmes différents.

Touche « couleur »
Utilisez cette touche pour indiquer si vous voulez une croûte claire, moyenne ou foncée.
Astuce : si vous essayez une recette pour la première fois, nous vous conseillons de choisir la couleur de croûte moyenne.

Touche « poids du pain »
Utilisez cette touche pour indiquer le poids du pain que vous souhaitez préparer.
Vous avez le choix entre un pain de 700 g ou de 900 g.
Astuce : la quantité totale des ingrédients mentionnés dans la recette est le poids du pain que vous allez préparer.

Touche « marche » et « arrêt »
Avec cette touche, vous arrêtez ou commencez le programme.
Astuce : si vous avez choisi le mauvais programme, vous pouvez le modifier en appuyant sur la touche arrêt pendant plusieurs secondes. Vous pourrez ensuite régler à nouveau la machine sur le bon programme.
Marche : pour commencer un programme, appuyez sur la touche et vous entendrez un bip court. Le double point entre le temps sur l'écran va clignoter ; la machine va décompter le temps et effectuer le programme choisi.
Arrêt : pour arrêter un programme, appuyez sur la touche pendant plusieurs secondes jusqu'à entendre un bip. Celui-ci confirme que vous avez arrêté le programme.

Comment voir si la machine fonctionne ou si le programme est en cours ?
Si le double point clignote, le programme est en route.
Si le double point est fixe, le programme est arrêté.

Touche démarrage différé « time + »
Cette touche vous permet de fixer vous-même le moment où votre pain sera prêt. Chaque fois que vous appuyez sur la touche « time + », vous augmentez le temps de 10 minutes.

7. PROGRAMMES

Programme 1 : **normal** : voici le programme le plus souvent utilisé pour faire du pain blanc.
Programme 2 : **français** : le temps de pétrissage et de levage de la pâte est plus long que celui du programme “normal”.
Programme 3 : **pain complet** : Ce programme convient à la préparation des pains plus lourds tels que le pain complet et le pain aux graines multiples. En général, ces pains seront plus petits qu’un pain blanc, à cause du poids plus élevé de la farine.
Programme 4 : **rapide** : le programme pour réaliser un pain blanc dans un laps de temps limité. Rendez-vous compte que, par conséquent, votre pain sera plus petit que celui cuit avec le programme “normal”.
Programme 5 : **sucré** : pour faire p.ex. du pain aux raisins.
Programme 6 : **sans gluten** : ce programme permet de faire un pain sans gluten
Programme 7 : **pâte** : cuisson et levage de pâte seulement.
Programme 8 : **cake** : pour des pains préparés à l’aide de levure chimique. Les pains cuits avec ce programme seront plus petits et plus compacts. Vous ne pouvez pas utiliser la minuterie en combinaison avec ce programme, car la levure travaille directement. Si vous désirez faire un cake, nous vous conseillons de mettre les ingrédients dans le moule. Programmez ensuite la machine et, avant d’appuyer sur le bouton “marche”, remuez d’abord un peu les ingrédients à l’aide d’une cuiller en bois afin de favoriser le pétrissage.
Programme 9 : **sandwich** : pour faire un pain blanc très léger, p.ex. pour les sandwichs. Attention : vous ne pouvez pas programmer la couleur de la croûte, cela se fait automatiquement.
Programme 10 : **dessert** : pour faire des desserts, p. ex. pudding à la vanille.
Programme 11 : **cuisson** : pour les pâtes déjà prêtes, p.ex. pâtes que vous avez déjà préparées à l’avance. Ce programme sert à l’achèvement, à la cuisson de cette pâte. La minuterie vous permet de programmer un temps allant de 1h à 13h. Aussi, vous pouvez réchauffer un peu du pain déjà cuit.

8. UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Enlevez le moule de la machine en tournant celui-ci d'un quart de tour vers la gauche et en le retirant de la machine, par le haut et par la poignée.
2. Placez le crochet pétrisseur (joint) sur l'axe au milieu du moule. Le crochet doit être installé de façon correcte, de manière à ce que tous les ingrédients soient convenablement mélangés et pétris.
3. Mettez les ingrédients dans le moule à pain de la manière suivante et dans l'ordre suivant :
   la moitié de la farine nécessaire
   eau / lait
   beurre / huile
   éventuellement oeufs
   le reste de la farine
   sucre (mettez le sucre d'un côté)
   sel (de l'autre côté)
   levure (dans un petit trou au milieu)

   Attention : Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau, sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement. L'eau risquerait d'activer la levure avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.
4. Retirez tous les restes des ingrédients sur la surface externe du moule à pain. Remettez le moule dans la machine et tournez un quart de tour vers la droite pour que le moule se trouve à nouveau bien fixé.
5. Refermez le couvercle.
6. Branchez la fiche dans la prise de courant.
7. Réglez le programme souhaité à l'aide du bouton "menu".
8. Si désiré, sélectionnez la couleur de la croûte avec le bouton "couleur". Options : légère, moyenne ou foncée.
9. Réglez éventuellement la minuterie.
10. Appuyez le bouton "marche/arrêt". Le double point se met à clignoter, indiquant que la machine s'est mise en marche.

    Temps correspondants aux programmes :

Programme	*700 grammes*	*900 grammes*
normal	2.53	3.00
français	3.40	3.50
complet	3.32	3.40
rapide	2.10*	2.10*
sucré	2.50	2.55
sans gluten	2.50	2.55
pâte	1.30*	1.30*

cake	1.50*	1.50*
sandwich	2.55	3.00
dessert	1.38*	1.38*
cuisson	1.00*	1.00*

* Si vous choisissez un de ces programmes, vous ne pouvez pas choisir le poids. Le temps s’affiche sur l’écran en heures et en minutes. P.ex : programme 1, normal, 700 grammes; dure 2 heures et 53 minutes.

11. Quand le pain est prêt, vous entendrez quelques petits signaux sonores. Appuyez ensuite sur le bouton “marche/arrêt” et maintenez le pendant quelques secondes. La machine émet encore un signal sonore afin de confirmer que le programme est achevé. Retirez la fiche de la prise de courant et ouvrez le couvercle de la machine. Retirez le moule à pain à l’aide de gants de cuisine. Laissez refroidir le pain dans le moule pendant 10 à 15 minutes. Maintenez le moule à pain alors à l’envers au-dessus de la table de travail en le secouant doucement pour faire sortir le pain du moule. Dans le cas où le mélangeur reste dans le pain, vous pouvez utiliser le crochet vendu avec l’appreil afin d’enlever le mélangeur. Placez le crochet dans l’ouverture de votre mélangeur. Tirez maintenant prudemment le crochet jusqu’à ce que le mélangeur glisse du pain.

En entendant un signal sonore lors du pétrissage des programmes suivants : normal, français, complet, sucré et sandwich. Ce signal indique que vous pouvez ajouter les ingrédients supplémentaires tels que les raisins, les noix, etc. Ouvrez le couvercle, ajoutez les ingrédients, refermez et attendez que le processus de pétrissage continue. Attention : Laissez tremper d’abord les raisins et les noix et essuyez-les à l’aide d’un chiffon ou d’un essuie-tout. Veillez à ce que ces ingrédients ne soient pas trop grands ou trop pointus, afin de ne pas endommager la couche antiadhésive du moule.

Ne placez jamais le pain et le moule à pain chaud sur la surface externe de l’appareil, ni sur une nappe ou sur une toile cirée en plastique. Si le pain ne se défait pas immédiatement, faites tourner l’axe avec précaution sur le dessous du moule à pain jusqu’à ce que le pain se détache. Il est recommandé de laisser refroidir le pain encore 15 à 20 minutes avant de le couper.
Astuce : si vous n’êtes pas là à l’heure, la machine à pain continue à chauffer pendant 60 minutes supplémentaires. Ce temps n’est pas compris dans la durée des programmes.

9. PROGRAMMATION DE L’APPAREIL

Lorsque vous souhaitez utiliser le minuteur, il vous faut le régler avant d’appuyer sur la touche « marche ». Important : n’utilisez pas le départ différé lorsque vous utilisez des ingrédients qui ne se conservent pas longtemps.
Suivez les 8 premières étapes décrites dans le chapitre « Utilisation de l’appareil ».

Ensuite, après avoir choisi le programme et la couleur de croûte, appuyez sur les touches « time + » pour augmenter le temps sur l'écran.
Par exemple : il est 9 h du matin et vous voulez un pain frais pour 17 h.
Versez tous les ingrédients dans le moule de cuisson. Placez le moule de cuisson dans la machine à pain. Fermez le couvercle et appuyez sur la touche « menu » afin de régler le bon programme. Appuyez sur la touche de la croûte pour en régler la couleur. Appuyez sur la touche avec une flèche vers le haut jusqu'à voir 8.00 apparaître sur l'écran. En effet, 8 heures séparent le moment où vous appuyez sur la touche « marche » et le moment où le pain doit être prêt (17 h).
Appuyez sur la touche « marche ». Le double point sur l'écran va clignoter et le temps va se décompter jusqu'à atteindre l'heure à laquelle la machine à pain doit commencer à pétrir. La machine à pain va ensuite exécuter le programme choisi afin que le pain soit prêt à l'heure que vous avez choisie.

10. NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer, assurez-vous que la machine à pain soit bien débranchée et entièrement refroidie et que la fiche de l'appareil soit retirée de la prise de courant.

Extérieur
Nettoyez l'extérieur de votre appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Enlevez le moule avant le nettoyage. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un liquide vaisselle doux. Afin de faciliter le nettoyage, vous pouvez éventuellement enlever le couvercle.

Intérieur
Nettoyez prudemment l'intérieur de votre machine avec un chiffon légèrement humide. Faites attention à l'élément de chauffe en nettoyant la machine à pain.

Moule à pain
Vous pouvez nettoyer le moule avec de l'eau chaude. Faites attention à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif. Si vous ne parvenez pas à retirer le crochet de pétrissage du moule à pain, laissez alors le moule à pain complètement refroidir. Versez ensuite dans le moule une petite quantité d'eau chaude, suffisante pour recouvrir le crochet. L'eau ramollira tous les résidus collants et vous pourrez alors retirer le crochet.
N'utilisez jamais de produits d'entretien ou de brosses à vaisselle, puisque ceux-ci endommagent le moule. Le moule ne peut pas être nettoyé dans au lave-vaisselle.

11. QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Il existe plusieurs facteurs susceptibles d'affecter le résultat de votre cuisson.
Vous trouverez ci-dessus plusieurs exemples de mauvais résultats et les solutions éventuelles.

Le pain s'est affaissé
Si votre pain semble s'être affaissé de tous les côtés, cela signifie que votre mélange était trop humide. Essayez de réduire un peu la quantité d'eau. Si vous utilisez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les pour les sécher avant de les utiliser. Ou alors testez une farine plus légère. Parfois les affaissements sont dus au fait que la pâte a tellement levé qu'elle n'est pas capable de maintenir ce levage. Tentez alors de diminuer la quantité de levure de 1 à 2 grammes.

Le pain n'est pas assez cuit au centre
Si l'intérieur du pain n'est pas assez cuit, cela peut être dû au type de farine utilisée. Ce phénomène se produit généralement avec les farines plus lourdes, telles que la farine de seigle ou la farine complète. Tentez d'utiliser une opération de pétrissage supplémentaire lorsque vous utilisez ces types de farines. Lorsque la machine à pain aura terminé le premier pétrissage, arrêtez l'appareil. Puis remettez-le en marche : le processus entier de pétrissage recommencera à partir du début. Il y aura maintenant une plus grande quantité d'air incorporée dans la pâte. Vous pouvez aussi fixer le bouton "couleur" sur "foncée", ce qui fait que le processus de cuisson sera plus long et la température de cuisson sera un peu plus élevée.

Le pain a débordé
Si votre pain a levé au-delà de la hauteur normale prévue, vous avez utilisé trop de levure. Vérifiez le type de levure utilisée et assurez-vous que votre dosage est précis. Trop de sucre risque de rendre la levure trop active. Réduisez alors le sucre et faites aussi attention aux ingrédients tels que les fruits secs ou le miel qui contiennent beaucoup de sucre. Essayez de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml.
L'usage d'une farine à très fine mouture peut faire parfois lever beaucoup trop votre pain. Ces farines les plus fines n'ont pas besoin pour lever d'une levure aussi active que les farines plus lourdes ou à mouture moins fine.

Le pain est trop sec
Essayez de réduire un peu la quantité de farine utilisée ou de rajouter une cuillerée à soupe de liquide jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale. Quand la machine à pain pétrit des pâtes plus lourdes ou quand elle utilise des temps de pétrissage plus longs, il est possible que l'appareil commence à vibrer légèrement sur le plan de travail. Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable et plane, pas trop près d'un autre objet et également pas trop près du bord du plan de travail.

Message d’erreur à l’écran
Si vous lisez “H:HH” sur l’affichage, après avoir appuyé sur le bouton “marche/arrêt”, ce message indique que la machine à pain n’a pas encore assez refroidi. Laissez refroidir encore 10 à 20 minutes avec le couvercle ouvert. Si l’écran affiche “E:E0”, après avoir appuyé sur “marche/arrêt”, adressez vous à notre SAV.

Peut-on employer du lait frais au lieu de lait en poudre ?
C’est possible, mais il vous faudra aussi déduire la même quantité d’eau de la recette. P.ex. : si une recette mentionne la quantité de 210 ml d’eau, vous pouvez remplacer cela par 210 ml de lait ou par 105 ml d’eau et 105 ml de lait. Il est important que vous utilisiez la quantité totale de liquide recommandée.

La machine à pain semble pétrir plus lentement lors de la confection de pains plus lourds.
Voilà un phénomène normal quand vous utilisez ces recettes. Cela ne veut pas dire qu’il y ait un problème pour la machine. Toutefois, il est recommandé d’ajouter une cuillerée à soupe de liquide.

Votre pain échoue à tous les coups
Nous vous conseillons d’utiliser un mélange de pain prêt à l’emploi.
Si le résultat est bon, votre machine fonctionne bien et vous devrez donc vérifier la fraîcheur de vos ingrédients habituels.
Si le résultat est négatif, veuillez vous adresser à notre SAV.

De la fumée s’échappe par les trous d’aération
Des ingrédients se sont peut-être répandus sur l’élément chauffant. Veuillez débrancher l’appareil et appeler notre SAV.

Cuisson insuffisante
Vous avez appuyé la touche d’arrêt après la mise en marche.
Le couvercle a été ouvert pendant le fonctionnement.

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour la machine à pain BM3-FA

peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
CUVE	BM3-49		15,00 €	
PETRISSEUR	BM1-50		2,00 €	
CUILLERE DOSEUSE	BM-MS		2,50 €	
VERRE DOSEUR	BM-MC		2,50 €	
CROCHET POUR ENLEVER LE MELANGEUR	BM1-01		4,00 €	
Frais de port		1	9.00 €	9.00€
			TOTAL	



WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

BM3-FA